DEO OPT. MAX. UNI ET TRINO, VIRGINI DEIPARÆ, ET S. LUCÆ ORTHODOXORUM MEDICORUM PATRONO.

QUÆSTIO MEDICA

QUODLIBETARIIS DISPUTATIONIBUS MANE DISCUTIENDA

IN SCHOLIS MEDICORUM DIE JOVIS V. FEBRUARII.

M. JACOBO THEVART Doctore Medico, Præſide.

An Panis ſpumâ cerviſiæ fermentatus minùs ſalubris?

INTER cibos qui corporis noſtri ſubſtantiæ aſſimilantur, nullus eſt pane præſtantior, nullus ſalubrior; A pueris, juvenibus, ſenibus, omni tempore cum omnibus eduliis & obſoniis expetitur & editur; ac ut cibi abſque ſale inſipidi, ita nullum ſuave edulium ſine panis adjumento: tanta eſt illius ſuavitas & bonitas, ut omnia penè animalia faſtiditis carnibus ad panem ferantur avidiſſimè; morbos incurſuri aut in ipſis conſtituti, quando nulla ciborum blandimenta movent, nullaque invitat orexis, panem nihilominus appetunt & deguſtant: qui ſe recolligunt à valetudine, primam voluptatem ciborum in panis guſtatu experiuntur: Ventriculo is acceptiſſimus, ab eo bellè conficitur, velut à jecore in ſuccum vertitur optimum temperatum & minimè excrementitium: nullo itaque alimento magis continetur vita quàm pane optimo: ſalubrius vivunt, qui eo ſolo veſcuntur, infœlicius qui varietate ciborum & obſoniorum eruditô apparatû delectantur: placent nonnulla cibaria dulcedine acore, alia ſalſedine odore; ſolus panis omnium eduliorum ſuavitatem in ſe continet, cujus ſatietas neminem capit; ea cùm illi undique accedat commendatio velut inter eſculenta primas tenenti, in eo conficiendo nulla non eſt adhibenda cura.

IN parando pane optimo plurimùm refert idoneam materiam noſſe. Hæc triticum eſt in farinam comminutum, aqua, ſal & fermentum: ut lautus & elegans panis fiat è tritico farina ſit flaveſcente, maturo, tineis & pulvere non inquinato, lolij ſemine repurgato, pruinâ non vitiato, quæ nec imbre ſit madida, nec ex aſſervatione fœtens: ad mixtionis rationem, aqua fontana ſeligatur, aut fluvialis è medio hauſta alveo, non putealis, non lacuſtris, egelida potius quam frigida: ſal marinus aſſumatur, non foſſilis, nec de muria conditarum carnium eductus, nec de piſcium lotione extractus, nec de nitri lixivio factitius: fermentum vulgare multis retro ſæculis uſurpatum adhibeatur, quod farina eſt ad formam pultis redacta & cooperta donec aceſcat, cujus portione juſtâ diligenti manuum verſatione & ſubactione elaborata maſſa fermenteſcens, creſcit in molem, & attenuatis partibus aëreæ qualitatis utiliter multum concipit; ſic panis qui tum ſalis, tum fermenti laudabilis quod ſatis eſt habet, qui bene ſubactus, bene coctus, tener, niveus, mollíque ſiligine factus, qualis Goneſſianus, omnium ut lautiſſimus, ita & ſaluberrimus, qui facile concoquitur, facilius diſtribuitur & ſanguinem laudabilem gignit. Apage eos qui pro condimento pani adjiciunt ova, lac, crocum, mel, ſaccharum, butyrum, caſeum; non panis ex iis, ſed placentæ fiunt, rhyemata, lachana, aliæque craſſioris ſucci cupediæ quæ jecoris meatus obſtruunt, lienis imbecillitatem augent calculoſque in renibus cogunt.

FERMENTI vis omnis acori debetur, cave tamen laudabile fermentum ab aceto, vel omphacio expectes utilemque fermentationem; vulgare apud omnes gentes receptum innocens ſed illud non ætate evanidum, non magis quàm par ſit aceſcens & biduo triduóve ad ſummum antequam panificio ſtatuta dies accedat ad uſum repoſitum: recentioris ætatis popina potius quam ſchola medica cerviſiæ ſpumam in illius locum ſuffecit cujus ope paſta fermenteſcens citius quidem in maximam molem tumet ſed cum ſanitatis diſpendio, cujus vi panis fit rarior & levior, ſed non ſalubrior: Nempe excrementitia eſt ſubſtantia liquoris in modum ſeſe à cerviſia ſeparans, dum innato calore efferveſcit ac fermentatur, quæ una cum ſordibus pellitur foras ſecernitur & ad uſum aſſervatur: ſpuma illa calida & ſicca eſt acris, flatulenta, aſpectu fœda, ingrata guſtu, odore teterrima; quæ æſtate dum calet momento corrumpitur & vitiorum quibus cerviſia ſcatet pravam qualitatem redolet. Quippe non minus damnum à cerviſiæ ſpuma quam ab ipſa expectandum, quæ vel ſi paraturam ſpectes morborum variorum origo reputanda: hordeum vel triticum putreſcens, mox torrefactum, inſalubris potus vulgata materies eſt, una cum lupulô cui aqua aliquando limoſa velut convenientior affunditur. Alij maltum in ejus lixivio aquæ vice maceratum deco quendum putant ut compoſitam ſimulque gratam, ſic loquuntur, potionem conficiant; alij pro lupulo lupulíve floribus, camini fuliginem ſufficiunt, aut aqua ſalſa maltum macerant quo acrius linguam radat & ſitiantur magis cerviſiæ, quo plus ſunt potæ; Et erit qui hujus ingratæ & vitioſæ potionis ſordes ſalubres eſſe ac utiles pani conficiendo judicabit?

PANIS ex cerviſiæ fermento confectus initio quidem levior & ſuavior verùm citiſſimè alteratur & reſiccatur; ejus dum ζέσις καὶ ζύμωσις fit in ventriculo, ſanguis fervidior generatur, ſeri acris & mordacis magna colluvies colligitur, ſuccus omnis in corpore labefactatur, illaque ipſa tunc ſunt expectanda quæ à cerviſiæ potu ſequuntur incommoda. Quippe ſanguis noxiâ qualitate imbutus partibus principibus δυσοποιὸν labem latenter inurit, quam citius incurrunt nobiles & delicati, qui noxas quaſcumque difficilius ferunt: diceres idem prorſus illis contingere ac quod frigidiore nivatoque potu utentibus obſervavit Galenus: ſcilicet primo quovis occurſu quamvis cerviſia ejuſque ſpuma nullum corporibus ſenſibile vitium inferat, ſenſim tamen & occultè aſſiduo uſu creſcente malo, articulos laxat, nervos tentat, & viſcera morbis afficit, magnis, difficilibus, ἀνιάτοις; hinc non fato ſed ante diem multi corruptis omnino viſceribus intereunt; hinc ſerum efferum in morbis jam utramque paginam facit; & vinum quod maxime palato arridet, jecoris & pulmonis ſubſtantiam labefactat, & ſui amantiſſimis clam tandem jugulum petit; Sic natura tamquam fœnerator has voluptatum uſuras repoſcit ultra modum faſque concupitarum. Certè hujus fermenti noxa, vel ex eo patet quod lac infantibus & ſenibus conveniens alimentum, tabidis, dyſentericis, arthriticis utile medicamentum, veneno infectis potentiſſimum alexipharmacum, propter ſic fermentatum panem ſtatim aceſcat & corrumpatur in ventriculo eorum qui ſolo pane & lacte utuntur.

FRUSTRA ſunt qui panis cerviſiæ ſpumâ fermentati tenuitatem laudant & ſuavitatem, ſi deſit bonitas & ſalubritas à medico præcipuè expetenda: fungos helvellas & boletos ita condiunt coqui, & in honorem adducunt, ut nihil poſſit eſſe ſuavius, quæ non minus voluptuaria venena cenſentur; nihil fructibus jucundius, ex quibus tamen gratiores ſe in bilem vertunt, choleræ, dyſenteriæ & ſæpe febrium putridarum cauſam. Si fermenti illius apud antiquos ſuperſunt veſtigia, ſuperſunt & glandium eſus, quas inventis frugibus, nemo deguſtare velit: neque putes liquorem hunc ſive ſpumam excrementitiam ex qua panis fermentatur puriorem eſſe cerviſiæ partem, ſpiritum ejuſve ſubſtantiam, cremori lacti ſimilem, ſinceriori & tenuiori ſubſtantiæ vini analogam quæ in vini doliis ſupereminet; merum eſt cerviſiæ excrementum, acre, mordax, amarum, pani vim noxiam inducens, quem amarum, ſiccum, ingratum & inſalubrem reddit: vinum poſt aquam potulentorum optimum & cordi amicum, dum fervet in doliis, mel & ſaccharum dum condiuntur fructus, carnes dum coquuntur ſpumam craſſam, ſordidam & feculentam ebulliunt & eructant, quam nemo velut ſpiritibus vivificis turgentem ad cibarios uſus traducere tentaverit; multominus cerviſiæ ſpumam, quæ plerumque concreta, arida, ſicca, acris & erodens è longinquis regionibus affertur.

Ergo Panis ſpumâ cerviſiæ fermentatus minùs ſalubris?

DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

M. Guillelmus Petit.
M. Henricus Mahieu Chirurgiæ Profeſſor.
M. Claudius Guerin.

M. Paulus Mattot.
M. Carolus le Long.
M. Ludovicus Morin.



M. Ioannes de Bourges.
M. Michaël de la Vigne.
M. Petrus Perreau, Pharmaciæ Profeſſor.

Proponebat Lutetiæ FRANCISCUS BAZIN, Conſtantienſis, A. R. S. H. 1671.